Rum torta



Sastojci

Potrebno je:

- 8 jaja, razdvojiti belance od žumanca
- 280 g šecera
- 120 g brašna
- 3 kašike džema od malina
- 1 kolicina glazure od ruma
- ružicaste boje

Sirup od ruma:

- 4 kocke šecera
- 2 limuna
- 1 pomorandža
- 230 g šecera
- 1,2 dl vode
- 4 kašike tamnog ruma
- 3 roze ili crvene boje za hranu
- 3 kapi narandžaste ili žute boje za hranu, ili
- 1 kšicica kakaa u prahu

Priprema

Dva pleha, precnika 20 cm premazati maslacem i posuti brašnom.Žumanca izmešati sa 230 g šecera u penastu smesu, potom dodati brašno. Sa preostalim šecerom, cvrsto ulupati sneg od belanaca. Sve to pomešati sa smesom od žumanaca, podeliti i sipati u pripremljene plehove. Kore peci, u prethodno zagrejanoj pecnici tridesetak minuta. Izruciti na tacne i ostaviti da se hlade.

Jednu koru preseci na dva dela. Donji deo kore premazati džemom i ostaviti po strani. Iz druge kore iseci

sredinu, tako da ostane prsten širine 5 cm. Isecenu sredinu iseci na kocke.

Sirup: Kocke šecera natrljati u koru od limuna i narandže i ostaviti po strani. Iscediti sok od limuna i pomorandže. Rastopiti kocke šecera i šecer u vodi i ostaviti da vri petnaestak minuta. Umešati sok od limuna i pomorandže, zatim i rum, ostaviti da ponovo provri. Odmah skloniti sa plotne i podeliti na dva jednaka dela. U jednu posudu sa sirupom dodati crvenu boju za hranu a u drugu staviti narandžastu boju ili kakao. Isecene kocke podeliti u tri grupe. Trecinu namociti u sirup crvene boje, drugu trecinu namociti u narandžasti sirup, a ostalo ostaviti po strani.

Koru sa džemom staviti na tacnu a na nju koru u obliku prstena. Kocke od torte ponovo poreati u sredini, pa poklopiti korom koja je ostala. Na tortu staviti papir za pecenje koji se ne lepi, pa pritisnuti sa jednim ili dva dna od pleha za pecenje torte. Ostaviti u frižideru najmanje 8 sati. Sledeceg dana, tortu premazati glazurom od punca i dekorisati ukrasima od šecera.